



WEIHNACHTEN IM RÖBL'S

1. WEIHNACHTSTAG

Tischzeiten:

12:00 - 14:30 UHR | 15:00 - 17:30 UHR | 18:00 - 20:30 UHR

Am 1. Weihnachtsfeiertag bieten wir erstmalig unsere Röbl's Weihnachtsspeisekarte an.

Wir haben für Euch ausgewählte weihnachtliche Gerichte kreiert,
die wahlweise *à la carte* oder im 3- oder 4-Gang-Menü bestellt werden können.

Für Kinder wird es die Röbl'ianer-Speisekarte geben.

RESERVIERUNG ERFORDERLICH - TELEFONISCH | PER MAIL | ÜBER SOCIAL MEDIA

Ein kleiner Auszug aus dem Weihnachtsmenü:

4-Gang-Menü



Tartar von Lachs & Avocado

dazu Teriyaki-Sauce, Basilikumöl & knuspriger Brotchip

Apfel-Sellerie-Süppchen

dazu gebackenes Stroh von der Möhre

Rinderfilet vom Simmentaler Weiderind an Teriyaki-Jus

serviert mit gebratenem wilden Brokkoli & Kroketten

Bratapfelcrumble

mit Vanilleeiscreme





MERRY Christmas

3-Gang-Menü 49.0

Feldsalat mit Walnuss-Orangen-Dressing

dazu glasierte Birne, würziger Roquefortkäse & Karamell-Walnuss-Crumble

Kabeljaufilet auf würzigem Blattspinat

serviert mit Beurre Blanc & Kartoffel-Sellerie-Püree

Dunkle Mousse au Chocolat

mit Vanilleschaum & Himbeersauce



4-Gang-Menü 64.0

Tartar von Lachs & Avocado

dazu Teriyaki-Sauce, Basilikumöl & knuspriger Brotchip

Apfel-Sellerie-Süppchen

dazu gebackenes Stroh von der Möhre

Rinderfilet vom Simmentaler Weiderind an Teriyaki-Jus

serviert mit gebratenem wilden Brokkoli & Kroketten

Bratapfelcrumble

mit Vanilleeiscreme





VORSPEISEN

Feldsalat mit Walnuss-Orangen-Dressing
dazu glasierte Birne, würziger Roquefortkäse & Karamell-Walnuss-Crumble
11.5

Carpaccio vom Rind mit leichter Trüffelcreme
dazu Grana Padano Käse, mariniertes Rukola Salat & Kirschtomaten
14.5

Tartar von Lachs & Avocado
dazu Teriyaki-Sauce, Basilikumöl & knuspriger Brotchip
14.5

Apfel-Sellerie-Süppchen
dazu gebackenes Stroh von der Möhre
8.5

Waldpilzcremesüppchen
dazu gebratene Waldpilze & gebackener Rukola Salat
9.5

DESSERT

Dunkle Mousse au Chocolat
mit Vanilleschaum & Himbeersauce
9.5

Lauwarmer Zwetschgenröster
mit Spekulatuseiscreme & Haselnusskrokant
9.5

Bratapfelcrumble
mit Vanilleiscreme
9.5

HAUPTGERICHTE

Wildragout aus heimischen Wäldern
dazu Quittenrotkohl & Haselnusspätzle
27.5

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
dazu Preiselbeer-Jus, Kartoffelklöße & Quittenrotkohl
32.5

Kabeljaufilet auf würzigem Blattspinat
serviert mit Beurre Blanc & Kartoffel-Sellerie-Püree
36.5

Rinderfilet vom Simmentaler Weiderind an Teriyaki-Jus
serviert mit gebratenem wilden Brokkoli & Kroketten
39.5

Ravioli gefüllt mit Feigen & Ricotta in Parmesan-Salbei-Butter
serviert mit geschmolzenen Tomaten
25.5

+ Rinderfiletspitzen 12.0
+ Black Tiger Garnelen 12.0



MERRY
Christmas

